



Pas question d'apporter le lait au moulin des grands arnaqueurs

Son fromage frotté au jurançon est une merveille. Fanny Ferrand, productrice à Castétis, a choisi de vendre sa production en filière courte. Ni grossistes ni grande distribution, seules comptent la qualité du produit et la relation producteurs-consommateurs.

Castétis (Pyrénées-Atlantiques), envoyée spéciale.

Dans son salon, la vue est saisissante. Baignée par le gave de Pau, c'est dans la petite commune de Castétis, limitrophe d'Orthez, dans le Béarn, que Fanny Ferrand, après en avoir repris les rênes, a transformé l'exploitation laitière de ses parents. Et le changement fut radical. En 1999, lorsque Fanny Ferrand récupère l'affaire, la ferme produit du lait, en filière longue. En clair, la production est vendue à des grossistes, puis mise sur le marché par le biais, entre autres, des circuits de grande distribution. Un système mortifère pour les producteurs, étouffés par l'avidité des intermédiaires, oubliés des marges dégagées par la grande distribution. « Depuis trente ans, le prix du lait payé aux producteurs n'a pas augmenté. En supermarché, il a plus que doublé », explique Fanny Ferrand. Alors pour elle, pas question d'apporter de son lait au moulin des grands arnaqueurs. Elle choisit la filière courte, la vente directe, le contact avec le consommateur. Avec une idée derrière la tête: transformer le lait de ses vaches en fromages fermiers. Il a fallu apprendre et réaménager la ferme. En 2002, elle remplace ses vaches oldenstien par des normandes, qui produisent certes moins, mais de bien meilleure qualité, et entreprend de changer leur alimentation, préférant à l'ensilage de maïs la production maison de foin et de luzerne. Le travail d'une décennie... Aujourd'hui, Fanny Ferrand et son mari Jean-Baptiste dorlotent leurs 25 belles normandes et le produit des deux traites quotidiennes devient, par la magie des bactéries et l'amour du travail bien fait, fromages d'exception. À l'année, sur une production moyenne de 120000 litres, la moitié est transformée, un quart alimente les veaux de lait, vendus par la suite pour leur viande, et le reste est commercialisé au litre, à la bouteille, à perte.

Dans la petite boutique qui jouxte les salles d'affinage et le laboratoire de fabrication, bien rangés dans la vitrine, fromages à pâtes molles, à pâtes dures, croissants, confitures de lait, faisselles et yaourts attendent

preneurs, baignés de l'odeur douce-reuse du lait qui caille. Et il faut pour le moins tout le talent, la conviction et la passion d'une Fanny Ferrand pour qu'une simple louche de lait s'habille de tant d'arômes. Amoureuse de son métier, elle façonne le lait comme un bijoutier l'or et, quand il s'agit d'en parler, elle est intarissable. Fanny Ferrand a un credo: le lait cru, qu'elle défend bec et ongles face à l'invasion hygiéniste du tout-pasteurisé. Pour elle, la fabrication industrielle, qui impose au lait d'être chauffé à trop haute température, tue toutes les bactéries grâce auxquelles les fromages prennent force et subtilité. Elle explique: « Les bactéries se multiplient dans le lait d'abord au chauffage, puis très rapidement dans le moule toute la journée. Et en se développant, elles transforment le lactose en acide lactique. La pâte va ensuite perdre de son acidité au fur et à mesure de l'affinage et les champignons, en commençant par la croûte, vont faire leur travail doucement. » Et chaque

« La grande distribution veut nous faire croire que la vie moins chère se gagne sur l'alimentation. »

jour, il faut à Fanny Ferrand patience et attention particulière pour laver les croûtes à l'eau et éviter que ne s'y forment les champignons dits poils de chat. Lavée à l'eau, oui, mais pas toutes les croûtes. Celle de l'escadut, littéralement en béarnais: celui qui est bien tombé, la Rolls des fromages de la ferme de Fanny Ferrand, l'est, elle, au jurançon doux pendant six semaines.

Pendant que sur les étagères de bois, les fromages peaufinent leur affinage, les vaches, à quelques mètres de là, sont rentrées à l'étable. Ici, toutes les bêtes ont un nom et sont nourries selon leurs besoins respectifs. Car individualiser le traitement de ses animaux reste pour Fanny Ferrand la garantie d'une production d'exception. Et pour que soit complet le bien-être des normandes, la période de vêlage a été planifiée. Seule entorse aux lois de la nature que Fanny Ferrand met un point d'honneur à respecter scrupuleusement: la mise



« Depuis trente ans, le prix du lait payé aux producteurs n'a pas augmenté. En supermarché, il a plus que doublé », explique Fanny Ferrand, qui a fait le choix de la filière courte, de la vente directe et du contact avec le consommateur.

bas est programmée pour février, de sorte que les génisses aient accès à la meilleure herbe, celle du début du printemps, au moment où elles en ont le plus besoin pour reconstituer leurs forces.

Au-dessus de l'étable, sur une petite estrade qui surplombe les litiers, le couple de producteurs a installé comme une salle de classe. C'est là que sont reçus, régulièrement, les élèves des écoles de la région. Car, par souci de transmission peut-être, Fanny Ferrand met un point d'honneur à respecter scrupuleusement: la mise

LE SOUVENIR DU CHEF

AMOUREUSE DE SES VACHES

La première fois que j'ai rencontré Fanny Ferrand (voir ci-contre), j'ai été épaté par ce petit bout de femme, hyperdynamique, pleine de convictions. Elle sortait d'une école agroalimentaire à Grenoble. Mais sans idées reçues. Au contraire. Je trouve merveilleux de vivre sur la terre où l'on est né, sans reproduire l'histoire des générations précédentes, en trouvant un équilibre de qualité et de viabilité. Ça fait un peu plus de dix ans que je travaille avec elle. Et plus je la connais, plus je la vois travailler, plus je la trouve amoureuse de ses vaches, de sa production. Fanny est à l'écoute: on échange, on s'explique, on essaie de se faire progresser. Fanny, elle est douce comme ses fromages.

LE PROFIL DU CHEF



« Pour bien faire la cuisine, il faut aimer les gens », confie Yves Camdeborde. Le chef aurait pu diriger la brigade d'un palace, mais préfère régaler à petits prix dans son bistrot parisien, Le Comptoir du relais. Ce Béarnais, piqué de bons produits, passionné de rugby et féru de poésie, est à l'origine du renouveau de la cuisine de bistrot, qui a fait depuis beaucoup de petits. Dans sa brasserie riquiqui, couplé à l'Avant-Comptoir, son bar à hors-d'œuvre, la simplicité et la convivialité sont toujours invitées. Et dans l'hôtel attendant, Le Relais Saint-Germain, le chef convie à un autre festin, de l'esprit cette fois, en renouant avec la tradition des grands hôtels littéraires.

Hôtel-restaurant Le Relais Saint-Germain, 9, carrefour de l'Odéon, 75006 Paris. 01.44.27.07.97.

fait élever leur exploitation. Lait p'tit béarnais, au rang de ferme pédagogique.

Etre au contact reste la meilleure façon pour Fanny Ferrand non seulement de faire connaître ses produits, mais aussi et surtout de faire passer son message pour que changent, enfin, les modes de consommation. « Nous sommes face à une société qui ignore l'importance de la nourriture. La grande distribution fait du bourrage de crâne à grands coups de pubs qui voudraient nous faire croire que la vie moins chère se gagne sur l'alimentation », se désole Fanny Ferrand. Et c'est pour contrer un système pervers et dangereux qu'elle a choisi l'autre voie. Celle de la vente directe et de la filière courte via le réseau des Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). Aujourd'hui, elle en fournit cinq dans la région. Mais si Fanny Ferrand répète à l'envi qu'elles sont le meilleur circuit de vente pour les producteurs et que l'engagement du consommateur leur permet de prévoir et donc de se sécuriser, il n'en est pas moins que l'équilibre des Amap, système qui repose uniquement sur le bénévolat, reste fragile. Femme de caractère et de convictions, Fanny Ferrand n'en changera pas pour autant. Et elle qui connaît par cœur les difficultés de sa branche confie sans ambages: « Faut voir la misère de certains agriculteurs dans le coin. » Alors même si, pour l'heure, Fanny Ferrand et son mari ne gagnent pas un Smic, ils contribuent à rendre à leur métier ses lettres de noblesse.

Et parce que parfois, il suffit d'un slogan, celui de la ferme Ferrand dit tout: « Ça veau le goût! »

MARION D'ALLARD

DEMAIN

Au bon vin naturel de Thierry Puzelat en Loir-et-Cher.

La recette

CLUB SANDWICH COING, CÉLERI, NOIX RADIS ET FROMAGE DE VACHE

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 400 g de fromage de vache en fines tranches
- 200 g de pâte de coing en fines tranches
- 50 g de noix décortiquées et concassées
- 200 g de radis noir émincé très frais
- Pluches de feuilles de céleri branche
- Un demi-oignon rouge épluché et émincé
- Huile d'olive, sel, poivre, vinaigre de vin
- 8 tranches de pain brioché

Mettre les tranches de radis et l'oignon émincé à mariner dans du vinaigre rouge.

Toaster les tranches de pain brioché, les recouvrir de pâte de coing et de fromage. Les servir accompagnées de cerneaux de noix, de pluches de feuilles de céleri branche, des radis et oignons au vinaigre.

Arroser le tout de quelques gouttes d'huile d'olive.



Un bon vin de Porto, vin fortifié qui provient du pays montagneux à l'est de la vallée du Douro, au nord du Portugal.



Caroline Douire

SECRETS DE CHEF

RECONNAÎTRE UN BON PRODUIT. Quand des fromages d'une même variété ont la même forme, la même couleur, c'est mauvais signe. Il ne faut pas craindre une matière irrégulière. L'odorat est aussi important, un fromage doit sentir le fromage. Il ne faut pas hésiter à se faire conseiller par son crémier.

LA BONNE BASE POUR RÉUSSIR. Si on prend le parti de le faire cuire, il ne faut jamais le surchauffer, et encore moins le cuire, y compris pour une fondue. L'ajouter cru dans une recette nécessite de trouver le bon équilibre gustatif. Le fromage ne doit pas écraser les autres saveurs. Il doit au contraire se mettre au service de la préparation.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE. On ne le sait pas toujours, mais les fromages sont meilleurs lorsqu'ils sont mangés à la bonne saison.

Pour aller plus loin



Marier cuisine et littérature est une constante chez Yves Camdeborde. Il réunit donc ses deux passions dans cet ouvrage, mis à disposition des clients de son hôtel, Le Relais Saint-Germain, à Paris. Chaque chambre porte le nom d'un écrivain, d'Arthur Rimbaud, à James Joyce en passant par Alexandre Dumas. Tous sont racontés, puis honorés de recettes inspirées par leur vie ou leurs récits. Ce festin imaginaire s'autorise même à faire descendre Rabelais à la cave, en digne gardien de bons vins.

Room service, d'Yves Camdeborde et Sébastien Lapaque, Actes Sud, 17 euros.